

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Budi Gunawan, Arief Sudarmadji, 2013, Pendeteksian Formalin Pada Bahan Pangan Dengan Sensor Gas Berbasis Polimer Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan, Jurnal Prosiding SNST ke-4 Tahun 2013 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- [2] Chairul Irawan, Tiara Nur Awalia, Sherly Uthami W.P.H, 2013 , Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) dan Warna Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa dan Sekam Padi, Jurnal Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Lambung Mangkurat.
- [3] Isalmi Aziz, 1 November 2007 Kinetika Reaksi Transesterifikasi Minyak Goreng Bekas, Jurnal Valensi Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- [4] K. Sofjan Firdausi, Sutiah, Wahyu Setia Budi, 2008, Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias, Jurnal Laboratorium Opto elektronik dan Laser, Jurusan Fisika FMIPA UNDIP.
- [5] Luqman Buchori, Widayat, April 2008, Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses *Catalytic Cracking*, Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro *Berkala Fisika ISSN : 1410 – 9662 Vol 11 ,No.2, hal 53-58.*
- [6] Sri Yadi Chalid, Anna Muawanah, dan Ida Jubaedah, Mei 2008, Analisa Radikal

Bebas Pada Minyak Goreng Pedagang Gorengan Kaki Lima, Jurnal Valensi,
Volume 1 No. 2 Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam
Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

[7] Santoso, Eko. 2013. *Sistem Pengukuran dengan pH Meter*. Jurnal Teknik

Elektro Universitas Mercu Buana: Jakarta Barat//ph

[8] www.Segger.com/IDE-Integration-Coocox.html. [diakses 28 Maret 2017]

[9] www.st.com [diakses 27 Maret 2017]

[10] www.seeedstudio.com/depot/Grove-HCHO-Sensor.html [diakses 18 April 2017]

[11] www.jtptunimus-gdl-ajibshobac-5661-2-babII.html [diakses 10 April 2017]

[12] <https://www.google.com/url?jdih.pom.go.id> [diakses 18 Januari 2018]